

Pasta Primavera al Horno

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Agua		1 gal 2 tazas
Floretas de brócoli fresco	3.33 lb	
Tomates tipo uva		5 1/4 taza
Pasta penne de trigo integral	2.75 lb	
Pollo en cuadritos, congelado, cocido completamente	2 lb	
Aceite de soja		1 taza
Polvo de ajo		1/2 taza
Mezcla de aderezo de ensalada Italiano en polvo		1/2 taza
Sal		1 Cda
Pimienta negra		1 Cda
Queso parmesano		2 1/2 tazas
Migas de pan		2 tazas
Margarina		1 cda
Perejil seco		1 Cda
Queso mozzarella		4 tazas



Preparación

1. Descongele el pollo en la refrigeradora durante la noche. Cocine de acuerdo a las instrucciones en el envoltorio.
2. Cocine la pasta en agua hirviendo de 9 a 10 minutos o hasta que esté al dente (firme al morderlo). Revuelva ocasionalmente. Después de hervir la pasta, guarde 4 tazas del agua donde se coció la pasta.
3. Parta los tomates por la mitad. Corte el brócoli en pedazos que puedan morderse.
4. Cocine el brócoli y los tomates al vapor por 4 minutos. No escurra el agua. Revuelva los tomates y el brócoli (incluyendo el agua con la que se cocieron los vegetales) en un tazón grande con el aceite, polvo de ajo, y el aderezo italiano.
5. Mezcle los vegetales con la pasta cocida y el pollo. Agregue el agua que guardo al cocer la pasta para humedecer la mezcla. Condimente con sal y pimienta.
6. Incorpore el queso parmesano.
7. Pese la mezcla. Divídala en 2 bandejas para mesas de vapor de 2 pulgadas. Cada bandeja debe dar 25 porciones.
8. Derrita la margarina.
9. En un tazón pequeño para mezclar, revuelva la margarina con el perejil y el pan rallado.
0. Cubra cada recipiente con 2 tazas de queso Mozzarella. Vierta una taza de la mezcla del pan rallado sobre cada recipiente. Cúbralos con papel de aluminio.
 1. Caliente a 350°F por 10 minutos. Remueva el papel de aluminio y continúe cocinando hasta que el queso se derrita y el pan rallado se dore. La temperatura interna debe alcanzar 165°F.
 2. Para servirlo, mantenga la temperatura a 140°F.